

# DOMAINE DE LA MORDORÉE

## ACCORD AVEC NOTRE LIRAC BLANC
## LA REINE DES BOIS






## Croustillants pomme, chèvre, miel et thym

*INGRÉDIENTS :*

4 pommes d'une variété qui se tienne à la cuisson : golden, gala, etc…
½ c à c de mélange 4 épices, 10 feuilles de brick, 2 fromages de chèvre rond, miel crémeux, feuilles de thym, huile d'olive, graines de sésame noir

---

**Pour 20 pièces - Préparation 30 min - Cuisson : 12 min** https://cuisine-moi-un-fenouil.fr/2017/10/24/croustillants-pomme-chevre-miel-thym/

*PRÉPARATION :*

Éplucher et couper chaque pomme en 10 quartiers. Dans une sauteuse, les faire revenir dans l'huile d'olive puis laisser cuire à couvert dix minutes avec le mélange de quatre épices et le thym. Laisser refroidir. Réserver.

Couper les fromages de chèvre en tranches. Couper chaque feuille de brick en deux puis les badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau.

Garnir chaque demi-feuille de pomme cuite, d'une tranche de fromage de chèvre et d'un peu de miel. Plier la feuille de brick en triangle. Poser les samossas sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.

Parsemer de graines de sésame. Cuire au four à 180 °c pendant une douzaine de minutes.
Déguster tiède avec une salade de mesclun aux noix !

https://cuisine-moi-un-fenouil.fr/2017/10/24/croustillants-pomme-chevre-miel-thym/